Fra korn til afrikanske kjøttgjeiter

Av Edmund Schilvold

Publisert i Moss Dagblad

Ekeby gård i Rygge ligger anonymt og fredelig til i det bølgende kulturlandskapet mellom Verne Kloster og Fuglevik. Men bak de høstgule lundene pågår et unikt eksperiment. Finn Erik Blakstad er ikke redd for å prøve noe nytt, og i kulissene lurer sterke meninger om norsk landbruk.

Gården Ekeby ble skilt ut fra Verne Kloster på 1930-tallet, og befinner seg i selve kremen av Rygges kulturlandskap. Telemarkslunden og Ekebylunden, begge naturreservater, ligger i gangavstand fra gården, likeså den vernede Gunnarsbybekken, et idyllisk lite vassdrag med utløp i Årefjorden. Men det som virkelig skiller Ekeby fra andre gårder, er utviklingen av en helt ny næring. Stikkord er fire bein, eksotisk opphav og en grill som ingen annen i verden...

Da Finn Erik Blakstad kjøpte gården av sine foreldre i 2002, var det meste av jorda leid bort, og det var ingenting spesielt med jordene rundt Ekeby. Nå har Blakstad tatt både initiativet og driften tilbake. Kornet er på vei ut, og isteden kommer enger og beitemarker. Årsaken er langveisfra og brekende, for Blakstad har våget seg på noe som ingen andre i Norges langstrakte rike har tenkt på eller tort; han har importert sørafrikanske kjøttgjeiter, og er i ferd med å bygge opp en betydelig besetning av dette dyret som nesten ingen her til lands har hørt om. Som eneste bonde i landet saster han på kjøttgeiter og dertil hørende resturantdrift som hovednæring

I motsetning til de norske melkegjeitene de fleste av oss kjenner fra bygd og støl, er disse geitene avlet fram med tanke på best mulig kjøttkvalitet. Opprinnelig eksisterte de nesten utelukkende blant boerne i Sør-Afrika, men siden apartheidregiments endelikt har de funnet veien til både New Zealand, USA og Europa. Det er en hardfør rase, og på Ekeby vile de kunne nyte friluftslivets gleder hele året, også på vinteren. Når de skal vil slappe av med litt drøvtygging, kan de trekke inn i små hytter med halmgulv og komforttemperatur.

I tillegg til geitene som allerede går på beite har Blakstad fjøset fullt av drektige versjoner av arten. I 2006 regner han med å ha nådd sitt mål om en besetning på 150 dyr, noe som vil gi rundt 300 killinger årlig. De fleste av disse 300 vil ende opp på tallerkenene til Blakstads gjester, men de ender i alle fall sine dager på en uhyre eksklusiv måte, for i resturanten Blakstad har bygd opp på høyloftet befinner det seg en grill det ikke finnes maken til noen annet sted i verden. Den er tegnet på gården og produsert i Tyrkia, og tar intet mindre enn et helt dyr av gangen.

- Her serverer vi helgrillede dyr, forteller Blakstad, og viser fram et stort og trivelig lokale med en diger innretning der geita kan roteres som en grillkylling på spidd.

- Vi foretar grillingen inne, noe som er ganke spesielt, men os er ikke noe problem. På denne grillen kommer nemlig varmen ovenfra, og det som siver ut drypper ned på en plate uten varme. Dermed blir ingenting svidd. Det blir knapt noe lukt i det hele tatt, forklarer Blakstad.
Det resulterende kjøttet er svært magert, og har en fin, mild smak som kan minne om kalvekjøtt. Hittil har bare et par grupper fått sette tennene i slikt fint, sørafrikansk kjøtt, for Blakstad har bare såvidt kommet igang med driften. Men gjennom hans samarbeidsavtale med Støtvig Hotell vil flere

følge utover høsten og vinteren. Alt tyder på at det vil bli noen høyst utradisjonelle julebord på Ekeby i tiden framover.

Med Blakstads konsept er veien fra beitemark til serveringsklart produkt uhyre kort, og virksomhetens motto er da også ”Snarveien fra jord til bord”. Dette er sant også i bokstavelig forstand, for resturanten ligger i nesten vegg i vegg med fjøset. Heldigvis aner geitene der lite om hva som skjuler seg i etasjen over.

Før gourmetkvelden på høyloftet blir gjestene tatt med på en aldri så liten safari i nærområdet, slik at de blir bedre kjent med det de skal fortære. Blakstad tror utviklingen i landbruket vil føre til at det oppstår en kvalitetsbevisst gruppe av forbrukere som faktisk ønsker innsikt i sammenhengen mellom husdyrhold og matproduksjon.

- Mange er nå så distansert fra dyr og dyrehold at de nærmest tror kjøtt er noe som vokser i butikkhyllene. Det er litt skummelt at vi fjerner oss så langt fra virkeligheten. Før kjente de fleste en bonde eller to, men nå blir det færre og færre bruk, og de som er igjen blir mer og mer effektivisert. Dermed blir det mindre kontakt mellom bønder og forbrukere. Jeg har stor respekt for vegetarianere, men jeg har liten forståelse for de som spiser kjøtt, men ikke vil vite noe som hvordan dyret og hvordan det har hatt det, sier Blakstad. Han framhever at geitene på Ekeby lever et godt liv helt til det siste, og at folk bør tenke på mer enn pris når de handler kjøtt og andre matvarer. Han har mye på hjertet når det gjelder landbrukspolitikk, frihandel og WTO.

- Det heter seg at maten er dyr. Men i gjennomsnitt bruker vi bare 11 prosent av inntekten på matvarer. Knapt noe annet sted i verden er maten billigere i forhold til lønningene, påpeker han.

- Så har vi støtten til norsk landbruk. Her må en tenke seg litt om før en begynner å kritisere. De fleste ønsker et norsk landbruk, og velger norske produkter når de får muligheten. Subsidiene er i realiteten støtte til forbrukeren, for uten subsidiene ville produktene ha måttet koste mye mer enn de gjør, fortsetter han.

- Når det gjelder WTO og konseptet om mest mulig liberal verdenshandel, kan det sikkert være bra i visse sammenhenger. Men det meste av maten vi importerer, kommer fra de store økonomiene i Europa, ikke fra U-land. Mer liberal handel vil føre til at de som allerede står sterkt, blir sterkere. Mange tenker bare på pris, men hva med de miljømessige effektene av langtransport? Hva med presset på landskap og natur som følge av stadig større enheter? Dette er ting en må ta med i beregningen, påpeker Blakstad.

EDMUND SCHILVOLD
tekst og foto